HOBERG turn it on

Törtchen-Star

Törtchen-Backgerät - **Bedienungsanleitung** **DE** 1

Tartlet Baker - **Instruction manual** **EN** 11

Machine à tartelettes - **Mode d'emploi** **FR** 21

Máquina de tartaletas - **Manual de instrucciones** **ES** 31

Taartjesmaker - **Gebruiksaanwijzing** **NL** 41

Прибор для выпечки тарталеток - **Руководство пользователя** **RU** 51

Sicherheitshinweise

- Vor Anschluss des Geräts an der Steckdose sicherstellen, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Aus Sicherheitsgründen ist dieses Gerät der Klasse I mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelhafter Erfahrung und Kenntnissen geeignet, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und die bestehenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen technischen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Geräte sind nicht für die Verwendung in Verbindung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.
- Das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Das Netzkabel, das Gerät und Verlängerungskabel regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Ein beschädigtes Gerät nicht betreiben. Sofort den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals am Netzkabel hängend tragen oder ziehen. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen. Das Kabel nicht festklemmen oder knicken.
- Das Gerät oder Netzkabel niemals auf heiße Oberflächen oder in die Nähe offenen Feuers platzieren.
- Das Netzkabel nicht in leicht zugänglichen Bereichen herunterhängen lassen.
- Den Netzstecker niemals am Kabel oder mit nassen Händen herausziehen. Bei Fehlfunktionen während der Verwendung, vor dem Reinigen oder Transport und nach Verwendung den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel und, falls erforderlich, das Verlängerungskabel so führen, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann. Das Netzkabel

nicht in leicht zugänglichen Bereichen herunterhängen lassen.
- Das im Betrieb befindliche oder angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Gerät vor Reinigung und Einlagerung vollständig abkühlen lassen.
- Die Backplatten niemals mit scharfen oder scheuernden Gegenständen berühren.
- Keine übergroßen oder verpackte Lebensmittel in das Gerät geben, weil dadurch Brände oder Stromschläge verursacht werden können.

Sehr geehrter Kunde,

Glückwunsch zum Kauf Ihres Törtchen-Star. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für eine spätere Verwendung auf.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	1
Verwendete Symbole	3
Verwendungszweck	3
Vor der ersten Verwendung	3
Lieferumfang	4
Betrieb	5
Reinigung und Pflege	6
Gewährleistung/Garantie	7
Haftungsbeschränkungen	7
Technische Daten	7
Konformitätserklärung	7
Entsorgung	8
Rezepte	9

Verwendete Symbole

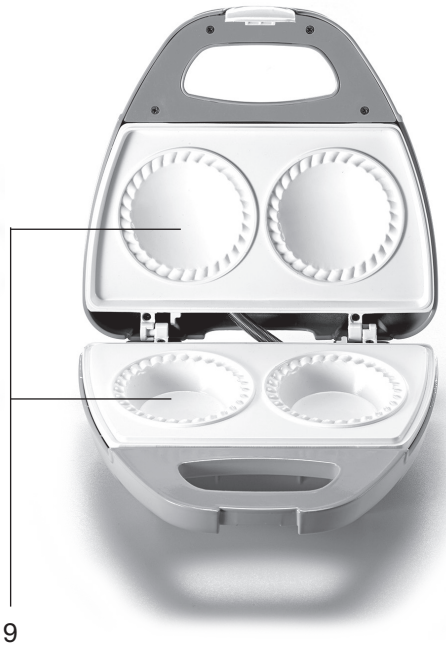
Gibt eine gefährliche Situation an, die zu Verletzung oder Materialschaden führen kann.

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist nur für die Zubereitung von Törtchen bestimmt. Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nichtgewerblichen Bereichen bestimmt, wie in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen, in Frühstückspensionen. Verwenden Sie das Gerät gemäß den hier genannten Anweisungen. Eine unsachgemäße Verwendung kann zur Gefährdung führen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch. Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Vor der ersten Verwendung

- Die Außenflächen des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Trocken nachwischen.
- Waschen Sie den Teigformer und Teigausstecher im warmen Spülwasser und trocknen Sie beide Teile sorgfältig ab.
- Das Gerät mit geschlossenen Backplatten ca. 4-5 Minuten betreiben (siehe „Betrieb“). Anschließend abkühlen lassen und Backflächen mit einem feuchten Tuch abwischen. Vor dem Backen die Backplatten mit einem in Speiseöl getränkten Küchenpapier abwischen.



Lieferumfang

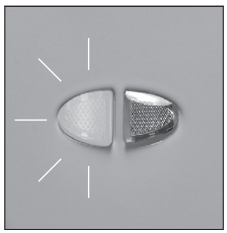
1 Deckel
2 Betriebsanzeige (rot)
3 Bereitschaftsanzeige (grün)
4 Verriegelung
5 Griff
6 Füsse
7 Teigformer
8 Teigausstecher
9 Backplatten

Warnung

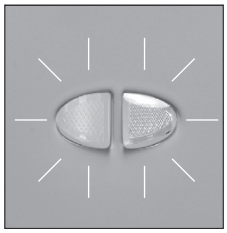
- ACHTUNG: Während der Benutzung keine Oberflächen berühren. Die zugänglichen Oberflächen erhitzen sich während des Betriebes.
- Bei der ersten Verwendung kann es zu Rauchbildung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Betrieb

Vor Gebrauch den Netzstecker einstecken.



Bei eingestecktem Netzstecker leuchtet die Betriebsanzeige (rot) auf.



Sobald die Backtemperatur erreicht ist, leuchtet die Bereitschaftsanzeige (grün) auf.

Mit dem Teigausstecher zwei große und zwei kleine Kreise aus dem gekühlten, ausgerollten Teig ausstechen (Rezepte S.10).

Die großen Kreise in die Mulden der unteren Backplatte legen und mit dem Teigformer vorsichtig in die Mulde drücken.

Füllung (Rezepte auf S. 10) auf den Teig platzieren.

Die kleinen Kreise auf die gefüllten Törtchen legen.

Deckel schließen und verriegeln. Der obere und untere Teigrand werden zusammengedrückt.

Törtchen goldbraun ausbacken (Backzeit S. 10).

Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Hinweis:

- Achten Sie darauf, nicht zu viel Füllung auf den Teig zu geben. Ansonsten können sich die Teigflächen nicht verbinden und die Füllung läuft aus.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände oder Besteck aus Metall, um die Törtchen zu entnehmen, sondern hitzebeständige Kunststoff- oder Holzutensilien.

Reinigung und Pflege

Warnung:

Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

- Die Außenflächen des abgekühlten Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Trocken nachwischen.
- Die Backflächen mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Teigformer und Teigausstecher im warmen Spülwasser reinigen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt HOBERG bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung oder den Werbematerialien. Die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile erhalten Sie über unseren Kundenservice. Für Garantiebedingungen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung außerhalb Deutschlands kontaktieren Sie Ihren Händler.

Technische Daten

Modell:	Törtchen-Star
Typnummer:	PM49.001
Gewicht:	1,4 kg
Abmessung (L x B x H):	244x234x108mm
Betriebsspannung:	220-240 V~ , 50/60 Hz
Leistung:	750 W
Schutzklasse:	I
Schutzart:	(IPX0)

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei: Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma HOBERG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Entsorgung

Das Symbol “durchgestrichene Mülltonne” erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).

Elektrische und elektronische Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten. Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

Rezepte

Grundrezept für süße Törtchen (ca. 6 Stück)

- 250 g Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei

Zubereitung:
Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Eine Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Mit dem Teigausstecher 2 große Kreise für den Boden und 2 kleine Kreise für das Dach ausstechen. Einen Boden in eine Törtchen-Mulde legen, mit dem Teigformer vorsichtig hineindrücken. Törtchen befüllen, z.B. mit einer Sauerkirschfüllung, und das Teigdach darauflegen. Beim Schließen des Gerätes verschmelzen die Teigteile miteinander. Backzeit ca. 8-10 Minuten.

Sauerkirschfüllung

- 800 g Kirschen (Sauerkirschen aus dem Glas)
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille
- 500 ml Kirschsaft
- 2 EL Zucker

Zubereitung:
Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, vom Kirschsaft 500 ml auffangen. Puddingpulver mit Zucker vermischen und mit etwas Kirschsaft glatt rühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, Puddingpulver-Zucker-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen, die Kirschen dazugeben. Vor dem Einfüllen in die Törtchen abkühlen lassen.

Grundrezept für herzhafte Törtchen (ca. 6 Stück)

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Prise Salz
- 75 ml Wasser

Zubereitung:
Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Mit dem Teigausstecher 2 große Kreise für den Boden und 2 kleine Kreise für das Dach ausstechen. Einen Boden in eine Törtchen-Mulde legen, mit dem Teigformer vorsichtig hineindrücken. Törtchen befüllen und das Teigdach darauflegen. Beim Schließen des Gerätes verschmelzen die Teigteile miteinander. Backzeit ca. 8-10 Minuten.

Herzhafte Füllung

- 200 g geriebener Käse (z.B. Gauda)
- 1 Zwiebel, klein gewürfelt
- 125 g Speck, klein gewürfelt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Zutaten in eine Schüssel geben und kurz umrühren.

Tipp:

- Hefeteig eignet sich ebenfalls zur Zubereitung von Törtchen. Wenn Sie einen Rührteig in die Mulde des Törtchen-Backgeräts geben, erhalten Sie leckere Muffins.
- Besonders knusprig werden die Törtchen, wenn Sie für das Dach Blätterteig aus dem Kühlregal verwenden.
- Die hier angegebenen Füllungen sind nur Beispiele, die Sie nach Belieben variieren können.

Safety Instructions

- Before connecting the appliance to a socket, make sure that the voltage listed on the appliance matches the mains voltage.
- For safety reasons, this class I appliance is fitted with a safety plug.
- Always connect the appliance to a grounded socket.
- This appliance may be used by children age 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities or lack of experience and knowledge when they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance and have understood the dangers resulting from its use. Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are at least 8 years old and are being supervised.
- Keep the appliance and the connecting cable out of the reach of children under 8 years of age.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- The appliance is not intended for use together with an external timer or a separate remote control system.
- Do not immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
- Check the power cord, the appliance and an extension cord regularly for damage. Do not operate a damaged appliance. Unplug the unit immediately. Never carry or pull the appliance using the power cord. Do not route the power cord over sharp edges. Do not clamp or fold the cord.
- Never place the appliance or the power cord onto hot surfaces or near open fires.
- Do not let the power cord hang down into easily accessible areas.
- Never pull the plug using the cord or with wet hands. Pull the plug in case of malfunction during use, before cleaning or transport, and after use.
- Route the power cord, and, if required, the extension cord so that it will not be pulled or present a tripping hazard. Do not let the power cord hang down into easily accessible areas.
- Do not leave the appliance unattended while it is in operation or connected to the mains.
- Clean the appliance after every use. Allow the appliance to cool down completely before cleaning and storage.
- Never touch the baking plates with sharp or abrasive objects.

- Do not place excessively bulky or packaged food into the appliance, as this may cause fire or electric shock.

Dear customer!

Congratulations on the purchase of your Tartlet Star. Please read all instructions carefully before using the appliance, and keep the operating instructions for later use.

Table of contents

Safety Instructions	11
Symbols used	13
Intended Use	13
Before first Use	13
Scope of Delivery	14
Operation	15
Cleaning and Care	16
Warranty/Guarantee	17
Limitation of Liability	17
Specifications	17
Declaration of Conformity	17
Disposal	18
Recipes	19

Symbols used

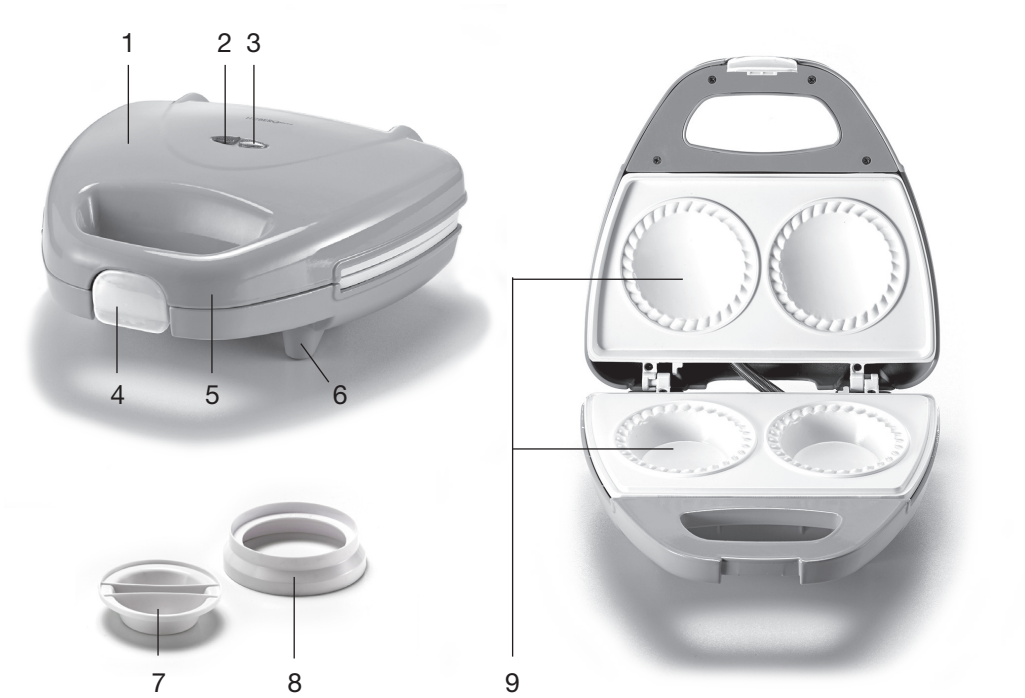
Indicates a dangerous situation that can lead to injuries or material damage.

Intended Use

This appliance is intended only for baking of tartlets. The appliance is intended for use in households or similar non-commercial areas like shops, offices, and similar work environments, in agricultural establishments, by customers in hotels, motels, and other typical residential accommodation or in bed and breakfast accommodation. Use the appliance according to the instructions given here. Improper use can cause hazards. The warranty will also become null and void. Follow the safety instructions.

Before first Use

- Wipe the outer surfaces of the appliance with a soft, moist cloth. Afterwards wipe it dry.
- Wash the dough shaper and the dough cutter in warm dishwater and dry both parts carefully.
- Operate the appliance with closed baking plates for approx. 4 to 5 minutes (see “Operation”). Then allow it to cool down and wipe the baking surfaces with a damp cloth. Before baking, wipe the baking plates with kitchen towel soaked with cooking oil.



Scope of Delivery

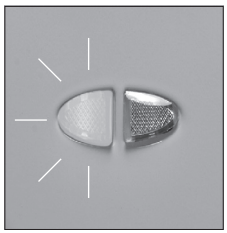
1 Lid
2 Pilot lamp (red)
3 Standby indicator (green)
4 Lock
5 Grip
6 Feet
7 Dough shaper
8 Dough cutter
9 Baking plates

Warning

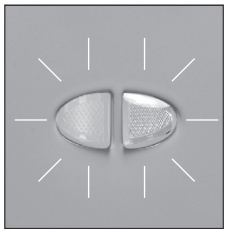
- CAUTION: Do not touch any surfaces during use. The accessible surfaces become hot during use.
- Smoke may be generated when used for the first time. That is normal. Provide sufficient ventilation.

Operation

Plug in the mains plug before use.



The pilot lamp (red) lights when the mains plug is inserted.



The standby indicator (green) lights up when the baking temperature has been reached.

Use the dough cutter to cut two large and two small circles out of the cooled, rolled-out dough (recipes p. 10).

Place the large circles into the cavities in the lower baking plate and push them carefully with the dough shaper into the cavity.

Place the filling (recipes on page 10) onto the dough.

Place the small circles onto the filled tartlets.

Close the lid and lock it. The upper and the lower dough edge are pressed together.

Bake the tartlets till golden brown (baking time p. 10).

Unplug the appliance after use.

Note:

- Take care not to place too much filling onto the dough. Otherwise the dough surfaces may not join and the filling will run out.
- Do not use pointed objects or metal tableware to remove the tartlets, but heat-resistant plastic or wood utensils.

Cleaning and Care

Warning:

Before cleaning, pull the plug and let the appliance cool down.

- Wipe the outer surfaces of the cooled appliance with a soft, damp cloth. Afterwards wipe it dry.
- Clean the baking surfaces with a damp cloth.
- Clean the dough shaper and the dough cutter in warm dishwater.

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, HOBERG also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the productspecific packaging, advertising material or from HOBERG customer service.
Please contact your supplier if you have any questions on guarantee conditions, ordering accessories or service handling outside of Germany.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or followup damage in the case of:
Failure to observe the instructions in the user manual, use for other than the intended purpose, improper or unsuitable handling, incorrectly performed repairs, unauthorised modifications, use of non-approved parts or spare parts, use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Specifications

Model:	Tartlet Star
Type number:	PM49.001
Weight:	1.4 kg
Dimensions (L x W x H):	244 x 234 x 108 mm
Operating voltage:	220 to 240 V AC, 50/60 Hz
Power:	750 W
Protection class:	I
Protection type:	(IPX0)

Declaration of conformity

HOBERG hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

Disposal

The crossed-out wheeled bin logo requires the separate collection of waste electric and electronic equipment (WEEE). Electric and electronic equipment may contain dangerous and hazardous substances. Do not dispose of this appliance as unsorted municipal waste. Return appliance and packaging to a designated collection point for the recycling of WEEE. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your retailer or local authorities for more information.

Recipes

Basic recipe for sweet tartlets (approx. 6 tartlets.)

- 250 g flour
- 125 g butter or margarine
- 75 g sugar
- 1 egg

Preparation:
Add the ingredients to a bowl and knead them to a smooth, soft dough. Shape into a roll, wrap it in cling film, and put it into the refrigerator for 1 hour.

Roll out the dough on a floured surface. Use the dough cutter to cut 2 large circles for the bottom and 2 small circles for the lid. Place one bottom into a tartlet cavity and push it in carefully with the dough shaper. Fill the tartlet, for example, with a sour cherry filling and place the dough lid on top. The two dough parts fuse into each other when the appliance is closed. Baking time approx. 8 to 10 minutes.

Sour cherry filling

- 800 g cherries (sour cherries from the glass)
- 1 package vanilla pudding mix
- 500 ml cherry juice
- 2 tbs. sugar

Preparation:
Drain the sour cherries in a sieve and catch 500 ml of the cherry juice. Mix the pudding mix with the sugar and stir smooth with a little cherry juice. Bring the remaining juice to a boil, add the mixture of pudding mix and sugar, and bring to a boil while stirring continuously. Remove the pot from the stove and add the cherries. Allow the filling to cool before filling it into the tartlets.

Basic recipe for savory tartlets (ca. 6 pcs.)

- 300 g flour
- 150 g margarine
- 1 pinch of salt
- 75 ml water

Preparation:
Add the ingredients into a bowl and knead them to a smooth, soft dough. Wrap the dough in cling film, and put it into the refrigerator for 1 hour. Roll out the dough on a floured surface. Use the dough cutter to cut 2 large circles for the bottom and 2 small circles for the lid. Place one bottom into a tartlet cavity and push it in carefully with the dough shaper. Fill the tartlet, for example, with a sour cherry filling and place the dough lid on top. The two dough parts fuse into each other when the appliance is closed. Baking time approx. 8 to 10 minutes.

Savory filling

- 200 g grated cheese (for example, Gouda)
- 1 onion, finely diced
- 125 g bacon, finely diced
- Salt, pepper

Preparation:
Add the ingredients into a bowl and stir for a short time.

Tip:

- Yeast dough is also suitable for the preparation of tartlets. If you put a cake mixture into the tartlet maker, you get tasty muffins.
- The tartlets become especially crispy if you use puff pastry from the refrigerator.
- The fillings shown here are only examples which you may vary according to taste.

Instructions de sécurité

- Avant de connecter l'appareil à une prise, veillez à ce que la tension mentionnée sur l'appareil corresponde à la tension du secteur.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil de classe I est muni d'une fiche de sécurité.
- Connectez toujours l'appareil à une prise mise à la terre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances quand ces personnes sont supervisées ou ont été instruites concernant l'utilisation sûre de cet appareil, et si elles comprennent les risques posés par son utilisation. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas autorisés à procéder au nettoyage et à l'entretien utilisateur, hormis s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin de limiter tout danger.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur indépendant ou un système de télécommande séparé.
- Ne plongez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil, le cordon d'alimentation et la rallonge éventuelle ne sont pas endommagés. N'utilisez pas un appareil endommagé. Débranchez immédiatement l'appareil. Ne transportez et ne tirez jamais l'appareil par le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon d'alimentation sur des bords coupants. N'utilisez pas de système de serrage sur le cordon et ne le pliez pas.
- Ne placez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou à proximité de feux.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans les zones facilement accessibles.
- Ne tirez jamais sur la fiche en utilisant le câble ou avec des mains mouillées. Débranchez la fiche en cas de disfonctionnement pendant l'utilisation, avant le nettoyage ou le transport et après utilisation.
- Acheminez le cordon d'alimentation et, si besoin, la rallonge électrique, de manière à ce qu'ils ne puissent pas être tirés ou poser un risque de chute.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans les zones facilement accessibles.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement ou connecté au secteur.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez jamais les plaques de cuisson avec des objets coupants ou abrasifs.
- Ne placez pas des aliments excessivement lourds ou des aliments emballés dans l'appareil, cela risque de provoquer un incendie ou un choc électrique.

Cher client,

Félicitations pour l'achat de votre Star des tartelettes. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure.

Table des matières

Instructions de sécurité	21
Symboles utilisés	23
Utilisation prévue	23
Avant la première utilisation	23
Inclus dans la livraison	24
Fonctionnement	25
Nettoyage et entretien	26
Garantie légale/du fabricant	27
Limite de responsabilité	27
Spécifications	27
Déclaration de conformité	27
Élimination	28
Recettes	29

Symboles utilisés

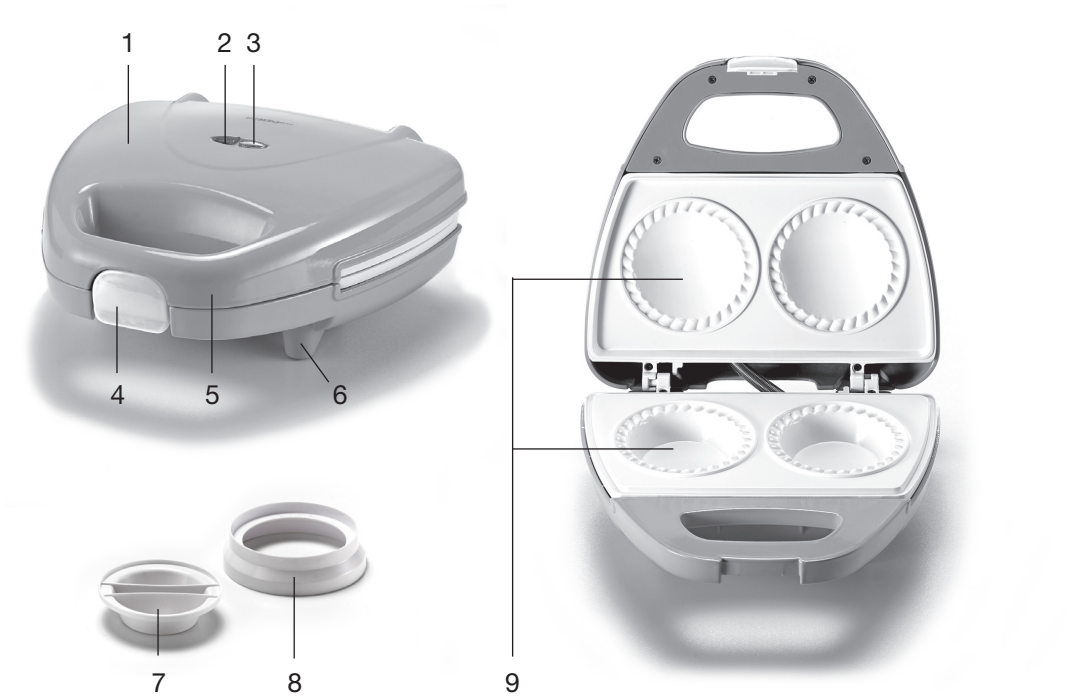
Indique une situation dangereuse qui peut provoquer des blessures ou des dommages matériels.

Utilisation prévue

Cet appareil est uniquement destiné à faire cuire des tartelettes. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans les foyers ou les locaux non commerciaux similaires tels que les magasins, bureaux et lieux de travail similaires, dans les établissements agricoles, par les clients des hôtels, motels et autres hébergements résidentiels, ou de type Bed and breakfast. Utilisez l'appareil conformément aux instructions. Une utilisation incorrecte peut poser des risques. La garantie sera également annulée et caduque. Suivez les instructions de sécurité.

Avant la première utilisation

- Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux humidifié. Séchez ensuite en essuyant.
- Lavez le moule à pâte et le coupe-pâte dans l'eau de vaisselle chaude et séchez soigneusement ces deux pièces.
- Faites fonctionner l'appareil avec les plaques de cuisson fermées pendant environ 4 à 5 minutes (voir "Fonctionnement"). Laissez-le ensuite refroidir et essuyez les surface de cuisson avec un chiffon. Avant la cuisson, essuyez les plaques de cuisson avec un torchon trempé dans l'huile de cuisson.



Inclus dans la livraison

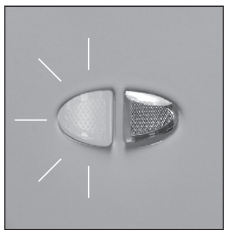
1 Couvercle
2 Voyant lumineux (rouge)
3 Indicateur de veille (vert)
4 Blocage
5 Poignée
6 Pieds
7 Moule à pâte
8 Coupe-pâte
9 Plaques de cuisson

Avertissement

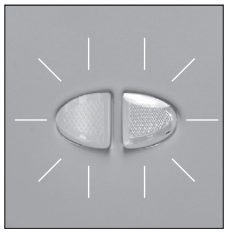
- ATTENTION : Ne touchez aucune surface de l'appareil pendant l'utilisation. Les surfaces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.
- Il est possible que de la fumée soit produite pendant la première utilisation. Cela est normal. Assurez une aération suffisante.

Fonctionnement

Branchez la fiche secteur avant utilisation.



Le voyant témoin (rouge) s'allume lorsque la fiche secteur est branchée.



Le témoin de veille (vert) s'allume lorsque la température de cuisson a été atteinte.

Utilisez le coupe-pâte pour couper deux grands et deux petits cercles de pâte étalée et refroidies (recettes p. 10).

Placez les grands cercles dans les cavités de la plaque de cuisson inférieure et poussez-les soigneusement dans la cavité à l'aide du moule à pâte.

Placez la garniture (recettes en page 10) sur la pâte.

Placez les petits cercles sur les tartelettes remplies.

Refermez et verrouillez le couvercle. Les bords supérieur et inférieur de la pâte sont pressés ensemble.

Faites cuire les tartelettes jusqu'à obtention d'une couleur dorée (temps de cuisson p. 10).

Débranchez l'appareil après utilisation.

Note :

- Faites attention de ne pas placer trop de garniture dans la pâte. Les surfaces de la pâte risqueraient de ne pas se rejoindre et la garniture pourrait s'écouler.
- N'utilisez pas d'objects pointus ou d'ustensiles en métal pour retirer les tartelettes, utilisez des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois.

Nettoyage et entretien

Avertissement :

Avant le nettoyage, débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.

- Essuyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez ensuite en essuyant.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez le moule à pâte et le coupe-pâte dans de l'eau de vaisselle chaude.

Garantie légale/du fabricant

Outre l'obligation de garantie légale, HOBERG octroie une garantie fabricant étendue sur certains produits. Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent soit sur l'emballage du produit en question, soit sur sa documentation promotionnelle soit auprès du service après-vente HOBERG.
Pour les conditions de garantie, les commandes d'accessoires ou des questions relatives au traitement du SAV en dehors de l'Allemagne, contacter votre revendeur.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de : non-respect de la notice d'utilisation, une utilisation non conforme, manipulation non conforme ou incorrecte; réparations effectuées de manière inappropriée ; modifications non autorisées ; utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ; utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Spécifications

Modèle :	Star des tartelettes
Numéro de série :	PM49.001
Poids :	1,4 kg
Dimensions (L x l x H) :	244 x 234 x 108 mm
Tension de service :	220 à 240 V CA, 50/60 Hz
Puissance :	750 W
Classe de protection :	I
Type de protection :	(IPX0)

Déclaration de conformité

Par la présente, la société HOBERG déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2011/65/UE.

Élimination

Le logo de poubelle sur roues barrée d'une croix exige la collecte séparée des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses. Ne jetez pas cet appareil avec les déchets ménagers. Apportez l'appareil et ses emballages à un point de collecte officiel pour le recyclage des DEEE. Vous contribuerez ainsi à préserver les ressources et l'environnement. Contactez votre revendeur ou les autorités locales pour en savoir plus.

Recettes

Recette de base pour tartelette sucrée (environ 6 tartelettes)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ou de margarine
- 75 g de sucre
- 1 œuf

Préparation :
Versez tous les ingrédients dans un bol et pétrissez pour former une pâte lisse et souple. Roulez la pâte en boule, enroulez-la dans un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée. Utilisez le coupe-pâte pour découper 2 grand cercles pour la base et 2 petits cercles pour le couvercle. Placez la base dans une cavité à tartelette et répartissez-la en poussant à l'aide du moule à pâte. Remplissez la tartelette, par exemple avec une garniture à la cerise amère, et placez le couvercle sur le dessus. Les deux parties de la pâte se soudent lorsque l'appareil est refermé. Temps de cuisson : environ 8 à 10 minutes.

Garniture à la cerise amère

- 800 g de cerises (cerises amères en bocal)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 500 ml de jus de cerise
- 2 c-à-s de sucre

Préparation :
Égouttez les cerises dans une passoire et récupérez 500 ml de jus. Mélangez le sucre vanillé avec le sucre et mélangez le tout avec un peu de jus de cerise. Faites bouillir le reste du jus, ajoutez le mélange à la préparation et versez le sucre, faites bouillir tout en remuant. Retirez la casserole du feu et ajoutez les cerises. Laissez refroidir la garniture avant de la placer dans les tartelettes.

Recette de base pour tartelettes salées (6 tartelettes environ)

- 300 g de farine
- 150 g de margarine
- 1 pincée de sel
- 75 ml d'eau

Préparation :
Versez tous les ingrédients dans un bol et pétrissez pour former une pâte lisse et souple. Emballez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure. Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée. Utilisez le coupe-pâte pour découper 2 grands cercles pour la base et 2 petits cercles pour le couvercle. Placez la base dans une cavité à tartelette et répartissez-la en poussant à l'aide du moule à pâte. Remplissez la tartelette, par exemple avec une garniture à la cerise amère, et placez le couvercle sur le dessus. Les deux parties de la pâte se soudent lorsque l'appareil est refermé. Temps de cuisson : environ 8 à 10 minutes.

Garniture salée

- 250 g de fromage rpé (par ex. gouda)
- 1 oignon, finement émincé
- 125 g de bacon, en petits cubes
- Sel, poivre

Préparation :
Versez tous les ingrédients dans un bol et remuez pendant un bon moment.

Conseil :

- La pâte levurée convient à la préparation des tartelettes. Si vous utilisez une préparation à gâteau dans la machine à tartelette, vous pouvez préparer de délicieux muffins.
- Les tartelettes seront tout particulièrement croustillantes si vous utilisez une pâte feuilletée mise au réfrigérateur.
- Les garnitures présentées ici sont simplement des exemples que vous pouvez varier selon vos goûts.

Instrucciones de seguridad

- Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que la tensión indicada en el aparato coincida con la alimentación.
- Por motivos de seguridad, este aparato de clase I incluye un enchufe de seguridad.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con salida de tierra.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparto y comprenden los riesgos que provoca su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario solamente podrán ser realizados por niños mayores de 8 años con supervisión de un adulto.
- Si el aparato está encendido o enfriándose, manténgalo junto con el cable lejos de niños menores de 8 años de edad.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Este aparato no ha sido diseñado para su uso junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni otros líquidos.
- Compruebe con regularidad si el cable de alimentación, el aparato y el cable extensor, si está incluido, presentan daños. No use un aparato dañado. Desenchufe de inmediato la unidad. No transporte ni tire nunca del aparato por el cable de alimentación. No haga pasar el cable de alimentación por bordes afilados. No prense ni pliegue el cable.
- No ponga nunca el aparato ni el cable de alimentación sobre superficies calientes ni cerca de fuentes de ignición.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue en zonas de fácil acceso.
- No tire nunca del enchufe por el cable ni con las manos mojadas. Desconecte el enchufe en caso de avería durante el uso, antes de la limpieza o el transporte, y después del uso.
- Haga pasar el cable y, si es necesario, el cable extensor de forma que no pueda tirarse de él ni entorpezca el paso de las personas. No deje que el cable de alimentación cuelgue en zonas de fácil acceso.

- No deje el aparato sin supervisión cuando esté en funcionamiento o conectado a la alimentación.
- Limpie el aparato después de cada uso. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- No toque nunca las planchas de cocción con objetos afilados o abrasivos.
- No ponga objetos excesivamente voluminosos ni embalados en el aparato, pues podría provocar un incendio o una electrocución.

Estimado cliente,

Le damos la enhorabuena por la adquisición del Tartlet Star. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparto y consérvelas para su uso en el futuro.

Índice

Instrucciones de seguridad	31
Símbolos utilizados	33
Finalidad de uso	33
Antes del primer uso	33
Contenido de la entrega	34
Funcionamiento	35
Limpieza y cuidados	36
Garantía	37
Exenciones de responsabilidad	37
Especificaciones	37
Declaración de cumplimiento	37
Eliminación	38
Recetas	39

Símbolos utilizados

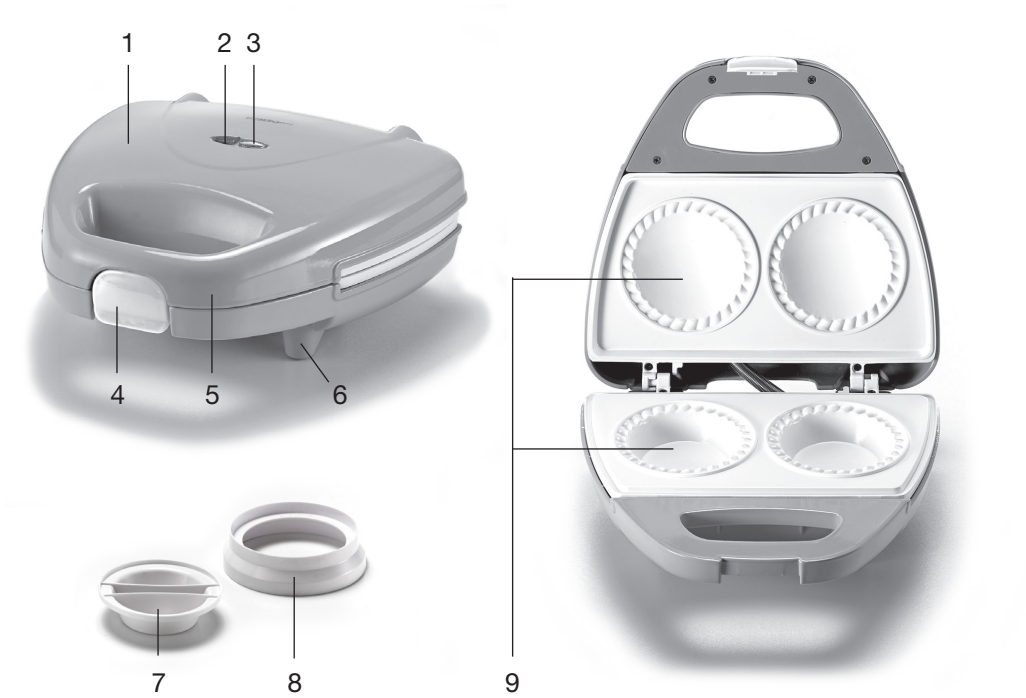
Indica una situación peligrosa que puede provocar daños personales o materiales.

Finalidad de uso

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para cocer tartaletas. El aparato ha sido diseñado para uso doméstico o en entornos similares no comerciales como tiendas, oficinas o entornos laborales similares, en instalaciones agropecuarias, por clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales, o en pensiones. Use el aparato según las instrucciones indicadas. Un uso inadecuado puede suponer un riesgo. Asimismo, la garantía quedaría anulada. Siga las instrucciones de seguridad.

Antes del primer uso

- Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño suave humedecido. Séquelas a continuación.
- Lave el molde de masa y el cortador de masa en un lavavajillas con agua caliente y seque bien ambas piezas.
- Use el aparato con las planchas de cocción cerradas durante aproximadamente 4 o 5 minutos (consulte “Funcionamiento”). Deje enfriar y limpie las superficies de cocción con un paño humedecido. Antes de cocinar, limpie las planchas de cocción con un papel de cocina empapado en aceite culinario.



Contenido de la entrega

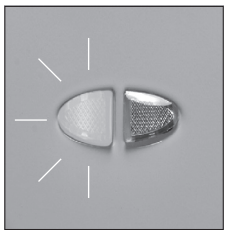
1 Tapa
2 Testigo (rojo)
3 Indicador de espera (verde)
4 Cierre
5 Asa
6 Patas
7 Molde de masa
8 Cortador de masa
9 Planchas de cocción

Advertencia

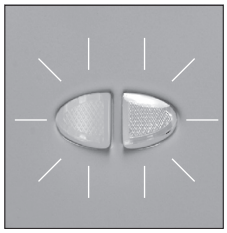
- PRECAUCIÓN: No toque ninguna superficie durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Puede emitirse humo con el primer uso. Es normal. Proporcione una ventilación adecuada.

Funcionamiento

Conecte el enchufe antes del uso.



El testigo (rojo) se encenderá al conectar el enchufe.



El indicador de espera (verde) se encenderá cuando se alcance la temperatura de cocción.

Use el cortador de masa para cortar dos círculos grandes y dos pequeños de la masa fría desplegada (recetas p. 10).

Ponga los círculos grandes en las cavidades de la plancha de cocción inferior y empújelas cuidadosamente con el molde para masa en la cavidad.

Coloque el relleno (recetas en la página 10) sobre la masa.

Ponga los círculos pequeños sobre las tartaletas rellenas.

Cierre la tapa y bloquéela. Los bordes superior e inferior de masa quedarán comprimidos.

Cueza las tartaletas hasta que queden doradas (tiempo de cocción p. 10).

Desenchufe el aparato tras su uso.

Nota:

- Evite poner demasiado relleno sobre la masa. En caso contrario, las superficies de la masa podrían no unirse y escaparse el relleno.
- No use objetos puntiagudos ni cubiertos metálicos para retirar las tartaletas, use plástico resistente al calor o utensilios de madera.

Limpieza y cuidados

Advertencia:

Antes de limpiar, desconecte el enchufe y deje enfriar el aparato.

- Limpie las superficies exteriores del aparato frio con una gamuza suave humedecida. Séquelas a continuación.
- Limpie las superficies de cocción con una gamuza humedecida.
- Limpie el molde de masa y el cortador de masa en el lavavajillas con agua caliente.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, HOBERG también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje específico del producto, el material publicitario o el servicio de atención al cliente de HOBERG para el producto en cuestión.
Contacte con su comercial para todo lo relacionado con condiciones de garantía, pedidos de accesorios o consultas sobre la gestión de la asistencia técnica fuera de Alemania.

Especificaciones

Modelo:	Tartlet Star
Tipo número:	PM49.001
Peso:	1,4 kg
Dimensiones (L x P x A):	244 x 234 x 108 mm
Tensión operativa:	220 a 240 V CA, 50/60 Hz
Consumo:	750 W
Clase de protección:	I
Tipo de protección:	(IPX0)

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de: El incumplimiento del manual de instrucciones, el uso no conforme a lo previsto, la manipulación incorrecta o inadecuada, la realización incorrecta de reparaciones, las modificaciones no permitidas, el uso de piezas o repuestos de terceros, el uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, la empresa HOBERG declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/UE.

Eliminación

El logo de una papelera con las ruedas tachadas significa que la unidad debe ser eliminada en un lugar adecuado para la recogida selectiva de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Los equipos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas. No deseche este aparato o el embalaje en la basura doméstica. Lleve la unidad a un punto de recogida designado para el reciclaje especial para RAAE. Al hacerlo, estará ayudando a conservar los recursos y proteger el medio ambiente. Póngase en contacto con su vendedor o con las autoridades locales para obtener más información.

Recetas

Receta básica de tartaletas dulces (aprox. 6 tartaletas)

- 250 g de harina
- 125 g de mantequilla o margarina
- 75 g de azúcar
- 1 huevo

Preparación:
Añada los ingredientes en un recipiente y amase hasta obtener una masa suave y blanda. Forme un cilindro, envuélvalo en una película de plástico y déjelo en el frigorífico durante 1 hora.

Despliegue la masa sobre una superficie enharinada. Use el cortador de masa para cortar 2 círculos grandes para la parte inferior y 2 círculos pequeños para la tapa. Ponga una parte inferior en una cavidad para tartaleta y empújela cuidadosamente con el molde para masa. Llene la tartaleta, por ejemplo, con un relleno de guindas y ponga la tapa de masa encima. Las dos secciones de masa se unirán cuando se cierre el aparato. Tiempo de cocción aprox. 8 a 10 minutos.

Relleno de guindo

- 800 g de cerezas (guindo de bote)
- 1 paquete de mezcla para pudin de vainilla
- 500 ml de zumo de cereza
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación:
Escurra las guindas en un colador y recoja 500 ml del zumo de cereza. Mezcle el preparado de pudin con el azúcar y remueva hasta que quede homogéneo con un poco de zumo de cereza. Haga hervir el resto del zumo, añada la mezcla de preparado de pudin y azúcar, y hágalo hervir removiendo continuamente. Saque el recipiente del fogón y añada las guindas. Deje enfriar el relleno antes de rellenar las tartaletas.

Receta básica para tartaletas saladas (aprox. 6 ud.)

- 300 g de harina
- 150 g de margarina
- 1 pizca de sal
- 75 ml de agua

Preparación:
Añada los ingredientes en un recipiente y amase hasta obtener una masa suave y blanda. Enrolle la masa en película de plástico y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Despliegue la masa sobre una superficie enharinada. Use el cortador de masa para cortar 2 círculos grandes para la parte inferior y 2 círculos pequeños para la tapa. Ponga una de las partes inferiores en una cavidad para tartaleta y aplástela suavemente con el molde para masa. Llene la tartaleta, por ejemplo, con un relleno de guindas y ponga la tapa de masa encima. Las dos secciones de masa se unirán cuando se cierre el aparato. Tiempo de cocción aprox. 8 a 10 minutos.

Relleno salado

- 200 g de queso rallado (por ejemplo, Gouda)
- 1 cebolla cortada a dados pequeños
- 125 g de bacón, cortado a dados pequeños
- Sal, pimienta

Preparación:
Añada los ingredientes en un recipiente y remueva un breve periodo de tiempo.

Recomendación:

- La masa con levadura también es adecuada para preparar tartaletas. Si pone una mezcla de pastelería en la máquina de tartaletas, obtendrá sabrosas magdalenas.
- Las tartaletas son especialmente crujientes si usa masa de hojaldre del frigorífico.
- Los rellenos indicados son solamente ejemplos, que puede variar según sus preferencias.

Veiligheidsaanwijzingen

- Controleer voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of de spanning die op het apparaat is aangegeven overeenkomt met de lichtnetspanning.
- Dit klasse I apparaat is om veiligheidsredenen voorzien van een veiligheidsstekker.
- Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring, indien zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen die met het gebruik hiervan zijn gemoeid. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en gebruikersonderhoud mogen alleen worden uitgevoerd door kinderen die ouder zij dan 8 jaar, als zij onder toezicht van een volwassene staan.
- Als het apparaat is ingeschakeld of afkoelt, houdt dan het apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- Als het netsnoer is beschadigd, dient het om gevaar te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of door een gelijkwaardig bevoegde persoon.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om het te laten werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Controleer het netsnoer, het apparaat en een verlengsnoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik een beschadigd apparaat niet. Haal de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Til het apparaat nooit op aan het netsnoer. Laat het netsnoer niet over scherpe randen lopen. Klem of vouw het netsnoer niet.
- Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.
- Laat het netsnoer niet op gemakkelijk te bereiken plaatsen hangen.
- Trek nooit de stekker aan het snoer of met natte handen uit het stopcontact. Haal in geval van storingen tijdens het gebruik, voor het reinigen of verplaatsen en na gebruik, de stekker uit het stopcontact.
- Leid het netsnoer en, indien nodig, het verlengsnoer, zodanig dat er niet aan kan worden

getrokken of over gestruikeld kan worden. Laat het netsnoer niet op gemakkelijk te bereiken plaatsen hangen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is of de stekker in het stopcontact zit.
- Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat voor het reinigen of opbergen volledig afkoelen.
- Raak nooit de bakplaten met scherpe of schurende voorwerpen aan.
- Doe geen te grote of verpakte levensmiddelen in het apparaat, omdat dit brand of elektrische schokken kan veroorzaken.

Geachte klant!

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw Taartjesster. Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar de gebruiksaanwijzing om het later te kunnen raadplegen.

Inhoudsopgave

Veiligheidsaanwijzingen	41
Gebruikte symbolen	43
Bestemd gebruik	43
Vóór het eerste gebruik	43
Leveringsomvang	44
Bediening	45
Reiniging en verzorging	46
Garantiedekking / garantie	47
Beperking van de aansprakelijkheid	47
Specificaties	47
Conformiteitsverklaring	47
Verwijdering	48
Recepten	49

Gebruikte symbolen

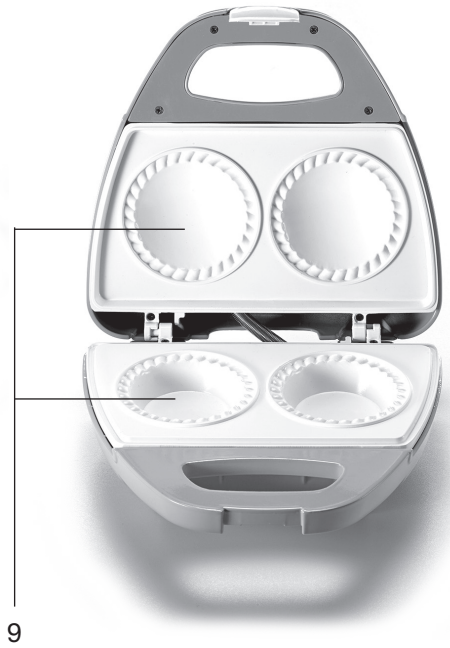
Geeft een gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot letsel of materiële schade.

Bestemd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van taartjes. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gebruik in vergelijkbare, niet-commerciële ruimtes, zoals winkels, kantoren en vergelijkbare werkomgevingen, in agrarische bedrijven, door gasten in hotels, motels en andere typische woonaccommodatie of in bed- en ontbijtaccommodatie. Gebruik het apparaat in overeenstemming met de hier gegeven aanwijzingen. Onjuist gebruik kan gevaar opleveren. Hierdoor vervalt ook de garantie. Volg de veiligheidsaanwijzingen op.

Voor het eerste gebruik

- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek af. Veeg het daarna droog.
- Was de deegvorm en de deegsnijder af met warm sop en droog beide delen zorgvuldig af.
- Gebruik het apparaat met gesloten bakplaten gedurende ongeveer 4 tot 5 minuten (zie “Bediening”). Laat het daarna afkoelen en veeg de bakoppervlakken met een vochtige doek af. Veeg vóór het bakken de bakplaten af met in bakolie gedrenkte keukenpapier.



Leveringsomvang

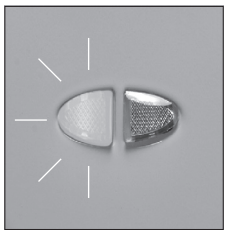
1 Deksel
2 Indicatielampje (rood)
3 Indicatielampje stand-by (groen)
4 Vergrendeling
5 Handgreep
6 Voetjes
7 Deegvorm
8 Deegsnijder
9 Bakplaten

Waarschuwing

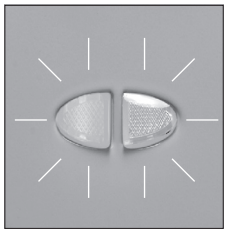
- VOORZICHTIG: Raak tijdens het gebruik geen enkel oppervlak aan. De bereikbare oppervlakken worden tijdens het gebruik heet.
- Er kan bij het eerste gebruik wat rook ontstaan. Dat is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

Bediening

Steek vóór het gebruik de stekker in het stopcontact.



Het indicatielampje (rood) gaat aan als de stekker in het stopcontact wordt gestoken.



Het indicatielampje voor stand-by (groen) gaat aan als de baktemperatuur is bereikt.

Gebruik de deegsnijder om twee grote en twee kleine cirkels van het gekoelde, uitgerolde deeg te snijden (recepten op pagina 10).

Plaats de grote cirkels in de uitsparing in de onderste bakplaat en druk ze met de deegvorm voorzichtig in de uitsparing.

Plaats de vulling (recepten op pagina 10) op het deeg.

Leg de kleine cirkels op de gevulde taartjes.

Sluit het deksel en vergrendel het. De rand van het bovenste en onderste deeg worden samengeperst.

Bak de taartjes tot ze goudbruin zijn (baktijd op pagina 10).

Haal na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat u niet teveel vulling op het deeg doet. Anders kan het zijn dat de lagen deeg niet aan elkaar zitten en kan de vulling eruit lopen.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of metalen bestek om de taartjes te verwijderen, maar gebruik hittebestendig kunststoffen of houten keukengerei.

Reiniging en verzorging

Waarschuwing:

Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

- Veeg de buitenste oppervlakken van het afgekoelde apparaat af met een zachte, vochtige doek. Veeg het daarna droog.
- Reinig de bakoppervlakken met een vochtige doek.
- Was de deegvormer en deegsnijder af in warm sop.

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt HOBERG voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de klantenservice van HOBERG.
Neem contact op met uw dealer voor garantiebepalingen, het bestellen van accessoires en bij vragen over de afwerking van de service in het buiteland.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen: waarin de bedieningshandleiding niet in acht genomen is, van niet-reglementair gebruik, van een inadequate of onjuiste behandeling, van niet deskundig uitgevoerde reparaties, van niet door ons geautoriseerde modificaties, waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt, waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

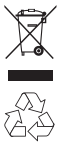
Specificaties

Model:	Taartjesster
Typenummer:	PM49.001
Gewicht:	1,4 kg
Afmetingen (L x B x H):	244 x 234 x 108 mm
Bedrijfsspanning:	220 tot 240 V wisselspanning, 50/60 Hz
Vermogen:	750 W
Beschermingsklasse:	I
Soort bescherming:	(IPX0)

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart de firma Hoberg dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG en 2011/65/EU voldoet.

Verwijdering



Het logo met een doorgestreepte vuilnisbak op wieltjes vereist de gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Elektrische en elektronische apparatuur kunnen gevaarlijke en schadelijke stoffen bevatten. Gooi dit apparaat niet als ongesorteerd gemeentelijk afval weg. Retourneer het apparaat en de verpakking naar een daartoe aangewezen inzamelpunt voor het recyclen van AEEA. Door dit te doen, helpt u om grondstoffen te houden en het milieu te beschermen. Neem contact op met uw leverancier of de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Recepten

Basisrecept voor zoete taartjes (ongeveer 6 taartjes)

- 250 g bloem
- 125 g boter of margarine
- 75 g suiker
- 1 ei

Bereiding:
Doe de ingrediënten in een kom en kneed ze tot een glad, zacht deeg. Vorm het deeg in een rol, wikkel het in huishoudfolie en leg het gedurende 1 uur in de koelkast.

Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide ondergrond. Snij met de deegsnijder 2 grote cirkels voor de bodem en 2 kleine cirkels voor de afdekking. Plaats de bodem in een uitsparing voor een taartje en druk het met de deegvorm voorzichtig aan. Vul het taartje, bijvoorbeeld met een vulling van zure kersen en dek het af met het bovenste laag deeg. De twee delen van het deeg smelten samen zodra het apparaat wordt gesloten. De baktijd is ongeveer 8 tot 10 minuten.

Zure kersenvulling

- 800 g kersen (zure kersen uit een pot)
- 1 pakje vanille puddingmix
- 500 ml kersensap
- 2 eetlepels suiker

Bereiding:
Laat de zure kersen uitlekken in een zeef en vang 500 ml van het kersensap op. Meng de puddingmix met de suiker er roer het glad met een beetje kersensap. Breng het resterend sap aan de kook, voeg het mengsel van puddingmix en suiker toe en breng het onder voortdurend roeren aan de kook. Verwijder de pan van de kookplaat en voeg de kersen toe. Laat de vulling afkoelen voordat u de taartjes ermee vult.

Basisrecept voor hartige taartjes (ongeveer 6 stuks)

- 300 g bloem
- 150 g margarine
- 1 snuifje zout
- 75 ml water

Bereiding:
Doe de ingrediënten in een kom en kneed ze tot een glad, zacht deeg. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het gedurende 1 uur in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestrooide ondergrond. Snij met de deegsnijder 2 grote cirkels voor de bodem en 2 kleine cirkels voor de afdekking. Plaats de bodem in een uitsparing voor een taartje en druk het met de deegvorm voorzichtig aan. Vul het taartje, bijvoorbeeld met een vulling van zure kersen en dek het af met de bovenste laag deeg. De twee delen van het deeg smelten samen zodra het apparaat wordt gesloten. De baktijd is ongeveer 8 tot 10 minuten.

Hartige vulling

- 200 g geraspte kaas (bijvoorbeeld Gouda kaas)
- 1 ui, fijn gesnipperd
- 125 g spek, in kleine blokjes
- Zout, peper

Bereiding:
Doe de ingrediënten in een kom en roer ze korte tijd.

Tip:

- Gistdeeg is ook geschikt voor de bereiding van taartjes. Als u cakemix in de taartjesmaker doet, krijgt u smakelijke muffins.
- De taartjes worden bijzonder knapperig als u bladerdeeg uit de koelkast gebruikt.
- De hier getoonde vullingen zijn alleen maar voorbeelden die u naar smaak kunt variëren.

Инструкции по безопасности

- Перед подключением прибора к розетке убедитесь, что указанное на приборе напряжение совпадает с напряжением сети электропитания.
- С целью безопасности этот прибор класса I оснащается вилкой с защитой.
- Подключайте прибор только к заземленным розеткам.
- Данный прибор могут использовать дети от 8 лет и люди со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, недостаточным опытом и знаниями, если за ними осуществляется присмотр или они получили инструктаж по безопасной эксплуатации прибора и осознают сопутствующие риски. Детям запрещается играть с прибором. Очистка и пользовательское обслуживание не должны производиться детьми в возрасте до 8 лет и без надлежащего присмотра.
- Если прибор включен или остывает, держите его и шнур питания вне досягаемости детей младше 8 лет.
- При повреждении шнура питания необходима его замена изготовителем, его сервисным подразделением или лицом с аналогичной квалификацией для предотвращения опасности.
- Прибор не предназначен для использования вместе с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не погружайте прибор и его шнур питания в воду или другие жидкости.
- Регулярно проверяйте на повреждение шнур питания, прибор и удлинитель. Не пользуйтесь поврежденным прибором. Немедленно отключите его от розетки. Не переносите и не тяните прибор за шнур питания. Не прокладывайте шнур питания над острыми краями. Не зажимайте и не перегибайте шнур питания.
- Не ставьте прибор или шнур питания на горячие поверхности или рядом с открытым пламенем.
- Не допускайте провисания шнура питания в местах со свободным доступом.
- Не вынимайте вилку за кабель или мокрыми руками. Извлеките вилку в случае неправильной работы во время использования, перед очисткой или переноской, а также после использования.
- Проложите шнур питания и, при необходимости, кабель удлинителя так, чтобы предотвратить извлечение из розетки или опасность

для прохода. Не допускайте провисания шнура питания в местах со свободным доступом.

- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он работает или подключен к сети электропитания.
- Очищайте прибор после каждого применения. Обеспечьте полное остывание прибора перед очисткой или хранением.
- Не прикасайтесь к пластинам выпечки острыми или абразивными предметами.
- Не загружайте в прибор очень объемные продукты или продукты в упаковке, иначе возможно возгорание или удар электрическим током.

Уважаемый покупатель,

Поздравляем вас с приобретением нашего прибора Tartlet Star. Пожалуйста, внимательно прочтите все инструкции перед применением прибора и сохраните эти инструкции для справки в будущем.

Содержание

Инструкции по безопасности 51
Используемые символы 53
Назначение 53
Перед первым применением 53
Комплект поставки 54
Работа 55
Очистка и обслуживание 56
Гарантия, гарантийное обслуживание 57
Ограничения ответственности 57
Технические характеристики 57
Декларация о соответствии нормам ЕС 57
Утилизация 58
Рецепты 59

Используемые символы

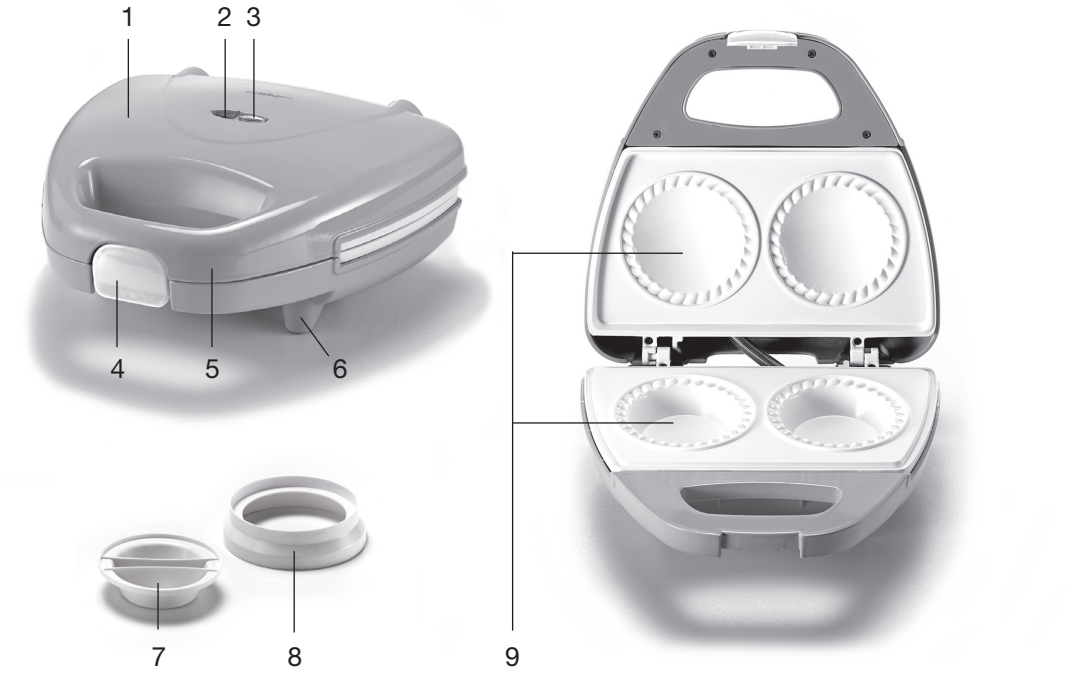
Отмечает опасные ситуации, которые могут привести к травме или материальному ущербу.

Назначение

Данный прибор предназначен только для выпечки тарталеток. Прибор предназначен для использования дома или в аналогичных некоммерческих помещениях, например в магазинах, офисах или подобных рабочих помещениях, в сельскохозяйственных постройках, а также посетителями отелей, мотелей или других аналогичных помещениях, сдаваемых в аренду, а также в гостиницах с завтраком для посетителей. Используйте прибор согласно указанным здесь инструкциям. Неправильное применение ведет к опасным ситуациям. Причем в таких случаях прекращается действие гарантийных обязательств. Соблюдайте инструкции по безопасности.

Перед первым применением

- Протрите наружные поверхности прибора мягкой влажной тканью. Затем вытрите насухо.
- Вымойте форму для теста и резак теста в теплой водопроводной воде и полностью высушите обе принадлежности.
- Включите прибор с закрытыми пластинами выпечки примерно на 4 - 5 минут (см. “Работа”). Затем дождитесь остывания и очистите поверхности выпечки влажной тканью. Перед выпечкой протрите пластины выпечки кухонным полотенцем, смоченным кулинарным маслом.



Комплект поставки

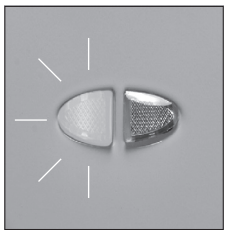
1 Крышка
2 Лампочка управления (красная)
3 Дежурный индикатор (зеленый)
4 Замок
5 Ручка
6 Ножка
7 Форма для теста
8 Резак теста
9 Поверхности выпечки

Внимание

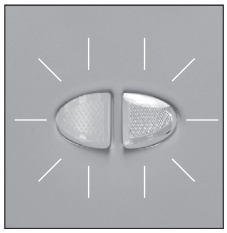
- ОСТОРОЖНО: не прикасайтесь ни к каким поверхностям во время использования прибора. Во время работы доступные поверхности становятся горячими.
- При первом применении возможно выделение дыма. Это не является неисправностью. Обеспечьте необходимую вентиляцию.

Работа

Перед использованием включите в розетку электропитания.



Управляющая лампочка (красная) зажигается, когда вставлена вилка электропитания.



Дежурный индикатор (зеленый) зажигается, когда достигнута температура выпечки.

Резаком теста вырежьте две больших и два маленьких круга из охлажденного и раскатанного теста (рецепты на стр. 10).

Положите большие кружки теста в отверстия нижней пластины выпечки и вдавите их в отверстия формой для теста.

Поместите начинку (рецепты на стр. 10) в тесто.

Накройте заполненные тарталетки небольшими кружками.

Закройте крышку и защелкните замок. Верхние и нижние куски теста будут прижаты друг к другу.

Выпекайте тарталетки до золотистой корочки (время выпечки на стр. 10).

Отключите прибор после использования.

Примечание:

- Будьте внимательны и не закладывайте в тесто слишком много начинки. Иначе края теста не сомкнутся и начинка вывалится из тарталетки.
- Для извлечения тарталеток не пользуйтесь острыми предметами или металлическими столовыми приборами – применяйте только столовые приборы из жаростойкого пластика или дерева.

Очистка и обслуживание

Внимание:

Перед очисткой извлеките вилку и дождитесь остывания прибора.

- Очистите наружные поверхности остывшего прибора мягкой влажной тканью. Затем вытрите насухо.
- Очищайте поверхности выпечки влажной тканью.
- Очищайте форму для теста и резак теста теплой водопроводной водой.

Гарантия, гарантийное обслуживание

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания HOBERG для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия или в рекламных материалах. Информацию также можно получить в сервисной службе HOBERG.
Чтобы узнать условия предоставления гарантии, заказать запасные части или задать вопросы о сервисном обслуживании за пределами Германии, обратитесь в местное торговое представительство.

Технические характеристики

Модель:	Tartlet Star
Номер типа:	PM49.001
Вес:	1,4 кг
Габаритные размеры (Д x Ш x В):	244 x 234 x 108 мм
Рабочее напряжение:	220-240 В~, 50/60 Гц
Мощность:	750 Вт
Класс защиты:	I
Тип защиты:	(IPX0)

Ограничения ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях: несоблюдение руководства по эксплуатации; использование не по назначению; ненадлежащая или неправильная эксплуатация; неправильное проведение ремонтных работ; внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора; использование деталей и запчастей сторонних производителей; использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания Hoberg заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Директив 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG и 2011/65/EU.

Утилизация

Перечеркнутый значок мусорного контейнера на колесиках указывает на необходимость раздельного сбора отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Электрическое и электронное оборудование может содержать опасные и вредные вещества. Не выбрасывайте этот прибор как несортированные бытовые отходы. Сдайте прибор вместе с упаковкой в назначенный пункт сбора для переработки отработанного электрического и электронного оборудования. Таким образом вы поможете сберечь ресурсы и защитить окружающую среду. Для получения дополнительной информации обратитесь к своему розничному продавцу или в местные органы власти.

Рецепты

Основной рецепт сладких тарталеток (прим. 6 шт.)

- 250 грамм муки
- 125 грамм масла или маргарина
- 75 грамм сахара
- 1 яйцо

Приготовление:
Смешайте ингредиенты в чашке и замесите до равномерного мягкого теста. Придайте тесту форму колбаски, заверните в пленку для пищевых продуктов и поместите на 1 час в холодильник.

Раскатайте тесто в пласт на посыпанной мукой поверхности. Резаком для теста вырежьте 2 больших круга для нижней части и 2 маленьких круга для верха. Поместите нижние части в отверстия для тарталеток и аккуратно вдавите их вниз формой для теста. Заполните начинкой, например вишневой, и поместите сверху малый круг теста. Две части теста прилипнут друг к другу при закрывании прибора. Время выпечки прим. 8 - 10 минут.

Вишневая начинка

- 800 грамм вишни (свежие плоды)
- 1 пакетик смести для ванильного пудинга
- 500 мл вишневого сока
- 2 ст. ложки сахара

Приготовление:
Высушите вишню в дуршлаге и соберите 500 мл вишневого сока. Добавьте сахар в смесь для пудинга и равномерно перемешайте с небольшим количеством вишневого сока. Слейте оставшийся сок в кастрюлю, добавьте туда смесь из пакета для пудинга и сахара, затем доведите до кипения, непрерывно помешивая. Снимите кастрюлю с плиты и добавьте вишню. Дождитесь остывания начинки перед заполнением тарталеток.

Основной рецепт острых тарталеток (на 6 шт.)

- 300 грамм муки
- 150 грамм маргарина
- 1 щепотка соли
- 75 мл воды

Приготовление:
Смешайте ингредиенты в чашке и замесите до равномерного мягкого теста. Заверните тесто в пленку для пищевых продуктов и поместите на 1 час в холодильник. Раскатайте тесто в пласт на посыпанной мукой поверхности. Резаком для теста вырежьте 2 больших круга для нижней части и 2 маленьких круга для верха. Поместите нижние части в отверстия для тарталеток и аккуратно вдавите их вниз формой для теста. Заполните начинкой, например острой, и поместите сверху малый круг теста. Две части теста прилипнут друг к другу при закрывании прибора. Время выпечки прим. 8 - 10 минут.

Острая начинка

- 200 грамм тертого сыра (например, Гауда)
- 1 луковица, нарезанная тонкими кубиками
- 125 грамм бекона, нарезанного тонкими кубиками
- Соль, перец

Приготовление:
Сложите ингредиенты в чашку и немного перемешайте.

Совет:

- Дрожжевое тесто тоже подходит для приготовления тарталеток. Если положить тесто для кексов в прибор для выпечки тарталеток, получатся вкусные маффины.
- Тарталетки станут особенно хрустящими, если использовать слоеное тесто из холодильника.
- Рассмотренная здесь начинка служит только примером и может быть заменена смесью по собственному вкусу.

HOBERG turn it on

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice

Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

E-Mail: kundenservice@hoberg-gmbh.com
Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für
Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

CE

Törtchen-Star_ PM49.001_V1.4_K4_14-11